Seneillon
CHARCUTIER
TRAITEUR EVENEMENTIEL

RÉCEPTIONS & ÉVÉNEMENTS

Carte cocktails & buffets

Cocktail Découverte

9,50 € / personne

4 pièces salées et 2 pièces sucrées.

Mini blinis gambas, crème d'aneth
Canapé végétal (légumes de saison)
Biscuit moelleux chèvre et chorizo
Canapé crème de Comté 18 mois et Savora
Mini choux vanille
Mini tarte citron meringuée

Cocktail Plaisir

16,50 € / personne

7 pièces salées et 3 pièces sucrées.

Tartare de saumon et pomme verte
Canapé végétal (légumes de saison)
Blinis gambas et crème d'aneth
Blinis tartare de Saint-Jacques et agrumes
Macaron foie gras fruits secs
Pâté croûte 3 volailles foie gras (sans porc)
Pâté croûte cochon pistache
Choux Paris-Brest
Financier chocolat et ganache noisette
Brownies pécan et crémeux vanille

Cocktail Déjeunatoire / Dînatoire

32,50 € / personne

8 pièces salées, 2 plats en cocotte et 4 pièces sucrées : la formule qui remplace un repas complet.

Ombre chevalier gravlax, émulsion betterave et biscuit moelleux
Canapé tartare de saumon et pomme verte
Macaron foie gras mangue-passion
Pâté croûte canard, foie gras et cranberries
Bao poulet et légumes marinés sésame, gingembre, citron vert
Gaufrette épinard-carotte, tofu et herbes fraîches (vegan)
Crémeux butternut, noisette et trompettes en verrine (végétarien)
Crémeux topinambour, foie gras et magret fumé

Les plats en cocotte

Deux cocottes au choix accompagnent la formule déjeunatoire / dînatoire.

Poitrine de cochon grillée ou paleron de bœuf confit, mousseline de pommes de terre et jus réduit
Quenelle de brochet ou pavé de saumon, étuvée de poireaux, crème de homard

Les pièces sucrées du dînatoire

Chou Paris-Brest
Brownies chocolat pécan, crémeux vanille
Financier café et ganache chocolat noir
Mini baba au rhum, chantilly légère

Les planches

Planche de charcuterie maison, environ 250 g : 9,50 € par personne — saucisson à l'ail, pâté grand-mère, rillette de cochon au piment d'Espelette, fromage de tête, pâté croûte.

Planche mixte, environ 300 g : 14,50 € par personne — jambon sec, jambon blanc, rosette, bacon, brési, Beaufort, Tomme de Savoie, Comté.

Les deux planches sont servies avec pickles et confit d'oignon.

L'atelier des chefs

4,50 € / personne

Un atelier ajoute 2 pièces supplémentaires à votre cocktail. Un chef se déplace sur votre événement pour assurer l'animation devant les convives.

Opéra de foie gras et chocolat

Opéra de foie gras et figue

Saint-Jacques snackée, sauce hollandaise et mini poireaux

Thon rouge mariné, snacké minute et sa sauce vierge

Cœur de saumon gravlax (betterave, nature, citron-moutarde)

Poulpe grillé, sauce chimichurri

Pâté croûte (suivant la saison)

Jambon à l'os tranché (3 € par personne)

Devis personnalisé sur demande — 04 50 44 00 42 · contact@seneillon-traiteur.fr